



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarımşar su bardağı nohut ve kurufasulye
14 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1'er su bardağı doğranmış kuru kayısı ve kuru incir
1 su bardağı kuruüzüm
4 çorba kaşığı kuşüzümü
Üzerine:
Nar taneleri
Kıyılmış antepfıstığı
Tarçın

Aşurelik buğday, nohut ve kurufasulyeyi akşamdan ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün buğdayın suyunu süzüp, üzerine su ekleyin ve ocağa oturtun. Nohut ve kurufasulyeyi ayrı ayrı kaplarda haşlayın. Kuru kayısı, kuru incir, kuruüzüm ve kuşüzümünü ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Aşurelik buğday yumuşayınca üzerine tozşeker, nohut, kurufasulye, kuru kayısı, kuru incir, kuruüzüm ve kuşüzümü ekleyin. Birlikte yaklaşık yarım saat kaynatın. Üzerine nar tanesi, kıyılmış antepfıstığı ve tarçın serperek soğuk ya da sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022